



Il Botticello

...immediately commanded to have a little harrel in silver...

...imperat argenti vegetem subito fabbricari...

d'Argento

Storia - Storie - Ricette - Note storiche a cura della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano
History - Short-stories - Recipes - Technical notes by the Confraternita of Traditional Reggiano Balsamic Vinegar

Iscr. Trib. di R.E. n. 947 - Spedizione in regime libero



A CENA CON GLI ASSAGGIATORI

All'Osteria la Cirenaica si è svolto, per il Consiglio, uno degli incontri più piacevoli dell'anno: la cena con gli Assaggiatori del Palio. È una schiera di simpatici esperti dal palato raffinato che non disdegnano la buona tavola e l'allegria compagnia. Un tempo la loro razza ha avuto vita difficile: per la stabilità del governo rischiavano la vita ogni volta che i re, gli imperatori, i faraoni, i tiranni decidevano di sedere a mensa. Oggi il peggio che può loro capitare è di assaggiare aceti sofisticati o malati e di fare qualche smorfia per colpa della tiamina o della muffa.

La Confraternita è grata per il tempo e la cura che hanno dedicato, nelle serate d'assaggio, per la riuscita della manifestazione del XII° Palio Matildico. Siamo stati bene. Prima di tutto perché il Signor Gianni, il ristoratore, ci ha trattato come si trattano gli amici: anche lui è uno di noi, partecipa al Palio e con buoni piazzamenti, poi perché si era creata un'atmosfera frizzante e lieta complice alcuni bocconcini neri che circolavano con una certa insistenza sui tavoli.



Il Consiglio Direttivo eletto il 15-16 marzo ha tre nuovi membri: Giulio Davoli, Arnoldo Bacarani, Marino Guidoni.

Vi presentiamo l'immagine dei primi due, perché il terzo, colpevolmente assente dalla cena degli assaggiatori, non è stato immortalato.



BELLO DA FAR INVIDIA!

La parola "museo" evoca spesso immagini di vetrine polverose, di reliquie del passato, di tracce di un mondo ormai scomparso. C'è un museo, ancora in fasce, raro e singolare che testimonia preziosità nelle quali passato e presente, tradizione e vita, valore e cultura si compenetrano. Si tratta del Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto. Se avrete l'occasione di capitarci, primo ad accogliervi, nella bella e antica residenza della famiglia Fabriani (protagonista nella storia del Balsamico) sarà il profumo. Dal sottotetto ove è custodita l'acetaia, senza ostacoli annuncia con risolutezza al visitatore

a quale scopo è deputato questo "tempio". Se poi avrete la fortuna di incontrare il Gran Maestro, il Professor Francesco Saccani, potrete facilmente cogliere la straordinaria suggestione che aleggia nei locali. Qui, con amore, intelligenza e buon gusto è documentato il Balsamico. Sarà un incontro con la tradizione secolare, un' immersione nel magico mondo di un prodotto che respira gli umori di un lembo della nostra terra emiliana. Si può visitarlo il mercoledì dalle 9 alle 13, sabato e domenica dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 18. Io ci sono stata e ci tornerò.

Giovanna Giacobazzi



Alcune immagini del museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale

*Un po' per scherzo,
poi per davvero
sono trascorsi più di nove anni quando da una persona a me cara mi fu chiesto se poteva mettere anche il mio nome nella nuova lista per l'elezione del Consiglio dell'A.B.T.R.
Non ho capito allora ed ancora non mi è chiaro perché e per come fui eletta.
Così sono entrata nel Consiglio.
Grande appassionata, socia della Confraternita dalla Fondazione, poca conoscenza tecnica del prodotto, ma almeno all'inizio tanto modesta.
I consigli si tenevano ancora nella Parrocchia di S.Pellegrino. Ascoltavo il Dott. Antonio Ficarelli esporre i vari problemi e ancora più attenta il Dott. Bertani impressionata dalla sua razionalità e preparazione.
Sono andata in crisi la prima volta dopo che ho ascoltato una discussione tra Cavalli e i vari Maffei, Ficarelli ecc... sul BABO, non sapevo neanche cosa fosse.
Sorrivevo tanto durante quei Consigli, perché non potevo fare altro, ma poi, piano piano, studiando a casa e partecipando a corsi di formazione ho cominciato a districarmi fra i meandri del Tradizionale.
Contemporaneamente cercavo di usare più buonsenso che potevo ecc...
Sono stati anni divertenti, sempre più impegnativi, ma con grandi risultati e grandi soddisfazioni. E' stato bello, per esempio, fare da "calmiere" quando Giovanni Cavalli, sempre esplosivo con le sue idee innovative faceva inquietare il Presidente Dott. Ficarelli, o ascoltare i consiglieri parlare tutti contemporaneamente dando l'impressione che nessuno avesse ascoltato l'altro, ma non era vero perché poi conoscendoli (e sempre sorridenti) ognuno di noi aveva capito il suo ruolo e avrebbe portato a termine il suo incarico con puntualità e diligenza.
È giusto però ricordare che tutte le tensioni si scioglievano davanti ad una ciambella che eravamo soliti mangiare durante i Consigli accompagnata da un buon vino e di fronte alla quale tutti eravamo d'accordo sul fatto che era buona (modestamente le facevo io).
A parte gli scherzi, sono passati alcuni anni. Il Consiglio si era rinnovato e giungemmo al giorno in cui il Dott. Rangone mi disse categoricamente: andiamo a vedere la Rocca di Casalgrande. Non dare giudizi negativi! E' l'unica possibilità che abbiamo per avere una sede.
Mettersi le mani nei capelli è dire poco. Giovanna ed io ci guardammo sgomento. C'era però fra noi, e purtroppo per troppo poco tempo, Giulio Cesare Ghiri.
Non sapremo mai quante ore ci ha dedicato, ma ad un certo punto aiutato anche dal buon Prospero, la sede era pronta. Si fa però per dire perché andava pulita, arredata e inaugurata!
Spuntavano volontari da tutte le parti, Natalina aveva reclutato delle signore del luogo per fare ordine, gli Alpini (nostri vicini di sede) ci hanno aiutato portando via detriti e venendo incontro ad ogni nostra necessità ecc... fino ad arrivare al giorno dell' inaugurazione.
Ricordo quella giornata con tanta soddisfazione. Arrivavano aiuto e aiuti da tutti: affettatrici, tovaglie, fiori, torte (tante torte), vini, bibite, gnocco fritto ecc...che sembravano scomparire nel nulla...e nonostante minacciasse pioggia siamo riusciti ad inaugurare la nostra sede con la presenza di personaggi importanti e tanti per noi importantissimi soci.
Ricordo la stanchezza ma avevamo una sede e relativa acetaia perché ognuno di noi Consiglieri aveva dato tanto senza chiedere nulla.
È stata la generosità di alcuni di noi che amo ricordare con gratitudine e ammirazione.
Quanti bei ricordi! E adesso che per mancanza di tempo, ma anche per dare una giusta rotazione ho scelto di lasciare il Consiglio, vorrei ringraziare chi mi aveva preceduto, chi è stato Consigliere con me, e chi invece entrerà nel Consiglio nei prossimi anni e troverà un impegno senz'altro al di sopra del previsto, l'augurio di farlo con serietà, soprattutto con serenità ed allegria e a questo punto non gli potranno altro che rimanere dei bellissimi ricordi.
Grazie a tutti.*

Marcella Marmotti

"LE SPEZIERIE MIGLIORI STANNO NEI SACCHETTI PICCOLI" (detto medievale)

La scelta del nome del cane ci dice molto della sua padrona. Che nome avreste messo ad un cucciolo pasticcione e giocherellone che fa tenerezza anche a chi non ama i cani? Un nome sdolcinato, naturalmente. Lei lo ha chiamato "Caino".

Guai a lasciarsi ingannare dal suo aspetto delicato, la tempra che si ritrova è a prova di scalfittura, ma attenzione è ben lungi dalla durezza autoritaria di quello che si definisce un carattere forte. Sa combinare in modo straordinario una certa incantevole spudoratezza con una raffinata diplomazia. Risultato? Quando si impegna per ottenere qualcosa per la Confraternita, state pur certi che l'otterrà: non riescono a dirle di no. Ha voluto omaggiare l'associazione, dopo anni di militanza, con un dono.

Non si tratta di una composizione floreale di quelle bellissime, magari con fiori indistruttibili, in cui eccelle con rara bravura. Ha voluto lasciare un segno concreto, già perché la sua dote migliore è la concretezza, l'aderenza al reale e la capacità di risolvere seduta stante situazioni impreviste e che si evolvono. Ci ha regalato una "badessa", una gagliarda bottona, tra le cui braccia si avvia il processo vitale che tutti conosciamo, battezzata con un cartiglio che detta "Marcella". È un invito

a continuare ed è, per chi resta nel consiglio, la certezza di una sua affettuosa ed efficiente collaborazione, anche se da esterna, alle nostre iniziative. L'allestimento della cena del Palio senza di lei non sarebbe più la stessa e moralmente non può non sentirsi impegnata ... sto imparando Marcella?

Giovanna Giacobazzi



Marcella Maramotti in alcuni momenti della sua attività di consigliera della Confraternita.

A PROPOSITO DI DOP

Abbiamo appreso con soddisfazione che la Comunità Europea ha confermato la difesa del Parmigiano Reggiano vietando il confezionamento del prodotto fuori del luogo d'origine e l'uso del nome Parmesan per designare un prodotto diverso dal DOP italiano.

Anche una corte statunitense ha vietato l'utilizzo del nome Parmigiano per un formaggio confezionato in America.

In Italia i prodotti che si fregiano della Denominazione di origine protetta DOP sono 80, e fra questi l'Aceto Balsamico Tradizionale, quelli che hanno ottenuto la Denominazione di origine protetta IGP sono 43.

Questo ci impone una severa autodisciplina nella produzione, non solo una difesa attiva del riconoscimento ottenuto.

MA SI PUÒ ANCORA CHIAMARE TRADIZIONALE?

Per esser tradizionale il nostro aceto balsamico deve esser "costruito" come una volta, pur adattandosi alle inevitabili modifiche imposteci dalla vita d'oggi. Ma ci sono tante altre cose che abbiamo introdotto o variato senza alcuna necessità, e questo ci allontana dalla tradizione.

- le botti da 10-15 litri non sono nella tradizione
- le botti di ciliegio non sono nella tradizione
- le botti con doghe di grande spessore non sono nella tradizione
- l'impiego di mosti concentrati attorno ai 40 babo non è nella tradizione
- l'utilizzo di locali riscaldati non è nella tradizione
- ecc. ecc.

Ognuno faccia l'esame di coscienza: certo noi tutti ben sappiamo, poiché siamo i depositari della tradizione, che le botti un tempo non molto lontano erano solo di quercia (farnia) castagno e ginepro; che le doghe erano di due centimetri piegate a fuoco; che le batterie finivano con una botticella di non meno di 25-30 litri; che il mosto veniva ridotto solo al massimo di 1/3; che le acetaie non erano riscaldate (non lo erano neppure molte camere da letto).

Oggi

- è più facile trovare botti con doghe segate, quindi assai spesse, anziché piegate
- si pensa che concentrando di più e con un po' più di aceto secco si ottenga un ottimo risultato.
- ci si trova spesso nelle condizioni di dover organizzare l'acetaia in ambienti condominiali coibentati in cui passano tubi dei servizi comuni che a volte erogano calore.
- pensiamo che il colore lo si possa dare col legno (!!) o coi caramelli, mentre sappiamo che deve originarsi quasi solo dai derivati umici che si generano con gli anni.

Certo, chi vuol fare bella figura, chi vuole vantare la propria abilità con gli amici, o peggio chi vuole vendere alla svelta, non ha pazienza di aspettare i dodici anni.

E allora come andrà a finire?

Un po' certo ci aiuterà la Product Authenticatio International (PAI), molto la nostra onestà verso la tradizione ed il consumatore.

CORSO PER CONDUTTORI DI ACETAIA II LIVELLO

Sono state serate molto calde le prime che hanno aperto questa sessione di studio 2003 sulla conduzione dell'acetaia, ma anche molto interessanti per la partecipazione di relatori di alto livello sia per preparazione tecnica, sia per una totale adesione allo spirito che anima la Confraternita.

Ospiti del CONI nella sala grande delle conferenze, abbiamo seguito lezioni orientate sia alla tecnica che alla tradizione, cioè a quell'insieme di fattori che riteniamo fondamentali per preservare nel tempo le caratteristiche dell'Aceto Balsamico Tradizionale e dare un senso ed una continuità al riconoscimento comunitario che abbiamo da poco ottenuto. Non ci stancheremo mai di ripetere che chi usa in acetaia metodologie non tradizionali arreca un incalcolabile danno al prodotto: gli

sforzi che Confraternita e Consorceria compiono in questa direzione non dovrebbero essere criticati, ma particolarmente apprezzati da tutti coloro che hanno a cuore la salvaguardia di questa grande specialità e in particolare da chi lo immette sul mercato.



Un'immagine del corso per conduttori di acetaia.

Il Consiglio Direttivo ringrazia i Relatori prof. Meglioli, prof. Bertani, dott. Ferrari Amorotti, prof. Saccani, sig. Miselli per i loro interessanti interventi. I testi delle relazioni saranno distribuiti ai partecipanti e a coloro che ne faranno richiesta.

IMMAGINI BALSAMICHE

È sempre interessante vedere come il mondo dell'arte si pone verso i prodotti del mercato.

Quel mondo, per tradizione, è sempre un po' critico verso il commercio e il suo approccio alla vita.

Questa volta però pittori di diversa estrazione sono chiamati ad esprimersi su una nostra specialità che è sì sul mercato gastronomico a livelli assai alti di stima e di prezzo, ma gode anche di un indiscusso prestigio storico per il suo lungo passato.

In una interessante iniziativa che si ripeterà anche quest'anno alla fine di agosto, il Comune di Viano e l'Azienda Agricola Cavazzone daranno vita ad una estemporanea "Immagini balsamiche".

Ad essa la Confraternita si affiancherà con un "Corso per conduttori di acetaia", l'Associazione scrittori reggiani con una serata "L'Aceto Reggiano tra storia e poesia", le scuole materne con una gara di pittura fra i loro piccini; in più ci saranno gnoccate e premiazioni.

Bella e fresca questa iniziativa, un modo in più per la valorizzazione comune di ambienti, prodotti e culture locali.

Direttore Responsabile:	Ugo Rangone
Direzione Editoriale:	Ugo Rangone Corrado Sevardi
Redazione:	Renato Bertani Roberto Gandini E.M. Grasselli Giovanna Giacobazzi

Redazione: Corso Garibaldi, 3 - 42100 Reggio Emilia
Stampa: Tecnograf - Via F. Filzi, 34 - 42100 Reggio Emilia

CORSO CONDUTTORI DI ACETAIA I° LIVELLO

organizzato dalla Confraternita nella sede dell' Azienda Agricola Cavazzone

giovedì 28 agosto ore 18

venerdì 29 agosto ore 18

prenotazione al 77 09 70 - € 20

alle lezioni seguiranno:

giovedì 28 ore 21 - cena a base di aceto balsamico presso il ristorante dell' Azienda Agricola Cavazzone.

Prenotazione obbligatoria - tel 98 60 54 - € 23

venerdì 29 ore 21 - gnocco per tutti.



*12ª Mostra di Pittura
"QUERCIOLESE 2003"*

*2ª ESTEMPORANEA M.R. BERTOLINI a tema
"Immagini Balsamiche"*

L'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano visto dagli artisti

Azienda Agricola CAVAZZONE

28 -31 Agosto 2003